**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**

 **учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

 **(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представитель работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись ФИО«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. В. Бубич подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ( приказ Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1565), профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н. (регистрационный номер 549) и профессионального стандарта «Повар» , утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (регистрационный номер 557).

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждениеМосковской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

**Разработчики**:

группа преподавателей и методистов ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ** **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

 **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики**

* результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности: организацию и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, |
|  | применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для |
|  | выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное |
|  | развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, |
|  | руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном |
|  | языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать |
|  | осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, |
|  | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления |
|  | здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание |
|  | необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и |
|  | иностранном языке |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 3 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и |
|  | подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
|  | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, |
|  | материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, |
|  | закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных |
|  | соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей |
|  | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом |
|  | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
|  | обслуживания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного |
|  | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, |
|  | видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного |
|  | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, |
|  | видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, |
|  | кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, |
|  | региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, |
|  | видов и форм обслуживания |

1.2.3. В результате прохождения учебной практики студент должен:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки | ассортимента | холодной | кулинарной |
|  | продукции с учетом потребностей различных категорий |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания; |  |  |
|  | разработки, | адаптации | рецептур | с | учетом |
|  | взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода |
|  | продукции, вида и формы обслуживания; |  |  |  |
|  | организации и проведении подготовки рабочих мест, |
|  | подготовки к работе и безопасной эксплуатации |
|  | технологического | оборудования, | производственного |
|  | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в |
|  | соответствии с инструкциями и регламентами |  |  |
|  | подбора | в | соответствии | с | технологическими |
|  | требованиями, | оценки качества, | безопасности |  | продуктов, |

|  |  |
| --- | --- |
|  | полуфабрикатов, приготовления различными методами, |
|  | творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, |
|  | кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том |
|  | числе авторских, брендовых, региональных; |  |
|  | упаковки, хранения готовой продукции с учетом |
|  | требований к безопасности; |  |  |  |
|  | контроля качества и безопасности готовой кулинарной |
|  | продукции; |  |  |  |  |  |
|  | контроля хранения и расхода продуктов |  |
| Умения | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и |
|  | адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в |
|  | соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей |
|  | различных категорий потребителей, видов и форм |
|  | обслуживания; |  |  |  |  |  |
|  | обеспечивать наличие, контролировать хранение и |
|  | рациональное использование сырья, продуктов и материалов |
|  | с учетом нормативов, требований к безопасности; |  |
|  | оценивать их качество и соответствие технологическим |
|  | требованиям; |  |  |  |  |  |
|  | организовывать и проводить подготовку рабочих мест, |
|  | технологического |  | оборудования, | производственного |
|  | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в |
|  | соответствии с инструкциями и регламентами; |  |
|  | применять, | комбинировать | различные | способы |
|  | приготовления, творческого оформления и подачи холодных |
|  | блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, |
|  | в том числе авторских, брендовых, региональных; |  |
|  | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости |
|  | основного сырья и дополнительных ингредиентов, |
|  | применения ароматических веществ; |  |  |
|  | порционировать | (комплектовать), | эстетично |
|  | упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к |
|  | безопасности готовой продукции |  |  |  |
| Знания | требования | охраны труда, | пожарной безопасности и |
|  | производственной санитарии в организации питания; |
|  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации |
|  | технологического |  | оборудования, | производственного |
|  | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, |
|  | посуды и правила ухода за ними; |  |  |  |
|  | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки |
|  | хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |
|  | сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, |
|  | региональных; |  |  |  |  |  |
|  | рецептуры, современные методы приготовления, |
|  | варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных |
|  | изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе |
|  | авторских, брендовых, региональных; |  |  |
|  | актуальные направления в приготовлении холодной |
|  | кулинарной продукции; |  |  |  |
|  | способы сокращения потерь и сохранения пищевой |
|  | ценности продуктов | при | приготовлении | холодной |
|  | кулинарной продукции; |  |  |  |

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики** – 72 часа

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код формируемых компетенций** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Наименование тем учебной практики** | **Виды работ** | **Количество часов по темам** |
| **ПК. 3.1-3.6** | **ПМ.03** **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **Тема 3.1. Оформление заявок на продукты,****Расходные материалы, необходимые для****приготовления холодных блюд, кулинарных****изделий, закусок сложного ассортимента.****Проверка соответствия количества и качества****поступивших продуктов накладной.** | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | **6** |
| **Тема 3.2. Взвешивание продуктов, их****взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.****Изменение закладки продуктов в соответствии с****изменением выхода холодных блюд,****кулинарных изделий, закусок.** | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) сучетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, ихвзаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменениезакладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд,кулинарных изделий, закусок | **6** |
| **Тема 3.3. Выбор, применение, комбинирование****методов приготовления холодных блюд,****кулинарных изделий, закусок сложного****ассортимента с учетом типа питания** | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требованийрецептуры, последовательностиприготовления, особенностей заказа | 6 |
| **Тема 3.4. Приготовление, оформление холодных****блюд, кулинарных изделий, закусок сложного****ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,****полуфабрикатов, соблюдения режимов****приготовления, стандартов чистоты. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий,****закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.** | Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числерегиональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечениябезопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасностипожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  | 6 |
| **Тема 3.5. Порционирование (комплектование),****сервировка и творческое оформление холодных****блюд, кулинарных изделий, закусок сложного****ассортимента для подачи с учетом соблюдения****выхода порций, рационального использования****ресурсов, соблюдения требований по****безопасности готовой продукции.** | Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований побезопасности готовой продукции | 6 |
| **Тема 3.6. Охлаждение и замораживание готовых****холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,****полуфабрикатов с учетом требований к****безопасности пищевых продуктов.** | Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | 6 |
| **Тема 3.7. Разработка ассортимента холодной****кулинарной продукции с учетом потребностей****различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 6 |
| **Тема 3.8. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов,****изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.** | Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | 6 |
| **Тема3.9 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.** | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) | 6 |
| **Тема 3.10. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями.** | Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | 6 |
| **Тема 3.11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.** | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | 6 |
| **Дифференцированный зачет** | 6 |
| **Всего часов** | 72 |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие: Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**,оснащенная в соответствии с п. 6.2.1.Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**3.2 Общие требования к организации образовательного процесса** Учебная практика направлена на формирование у студентов

практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемых в рамках модулей ППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, и (или) освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров. Учебная практика проводится по графику учебного процесса. Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно освоению студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Перед началом практики со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности с оформлением в журнале вводного инструктажа. Продолжительность рабочего дня студентов во время учебной практики, не связанной с выполнением производственного труда, составляет 36 академических часов в неделю, независимо от возраста студентов. При проведении учебной

практики группа студентов может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

**3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.3.1. Печатные издания:**

* 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г.
* 213-ФЗ].
	1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
	2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

* 1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

* 1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
	2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
	3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.-808с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
9. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д.

Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

* 1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и

сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В.

Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

* 1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
	2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий

общественногопитания:учеб.дляучащихсяучреждений

сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 320 с

* 1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного

питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

* 1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего

места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г.

Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия»,

2016. – 240 с

* 1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария
* учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 352 с.

* 1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
	2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней

птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П.

Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

1. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с
3. **Электронные издания:**
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный

ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

* 1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
	2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования
* организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
	1. http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/
	2. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
	3. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
	4. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
	5. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
	6. http:/ /www.pitportal.ru/
1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных |  |  |  |  |  |  |
| и общих компетенций, формируемых в |  |  |  | Критерии оценки |  | Методы оценки |
| рамках модуля |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
| **ПК 3.1.** | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих** | **Текущий контроль:** |
| Организовывать подготовку рабочих | **мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с | экспертное наблюдение |
| мест, оборудования, сырья, материалов | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система | и оценка в процессе |
| для приготовления холодных блюд, | ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: | выполнения: |
| кулинарных изделий, закусок в |  |  |  |  |  | - заданий по учебной |
| соответствии с инструкциями и | – | оптимальный выбор и целевое, безопасное использование | практике; |
| регламентами |  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | - заданий по |
|  |  | посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и | самостоятельной |
|  |  | способу приготовления холодной кулинарной продукции | работе |
|  |  | сложного ассортимента); |  |  |
|  | – | рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, | **Промежуточная** |
|  |  | инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на | **аттестация**: |
|  |  | рабочем месте; |  |  | экспертное наблюдение |
|  | – точная оценка | соответствия качества и безопасности | и оценка выполнения: |
|  |  | продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям | - выполнения заданий |
|  |  | регламентов; |  |  |  | дифференцированного |
|  | – соответствие распределения заданий между подчиненными в | зачета по учебной |
|  |  | их квалификации; |  |  | практике; |
|  | – соответствие | организации хранения | сырья, продуктов, |  |
|  |  | полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям |  |
|  |  | регламентов (соблюдение температурного режима, товарного |  |
|  |  | соседства в холодильном оборудовании, правильность |  |
|  |  | упаковки, складирования); |  |  |
|  | – | соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации |  |
|  |  | технологического | оборудования, | производственного |  |
|  |  | инвентаря, | инструментов, весоизмерительных приборов |  |

23

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | требованиям инструкций и регламентов по технике |  |  |
|  |  | безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; |  |  |  |  |
|  | – | правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная |  |  |
|  |  | правка ножей; |  |  |  |  |  |  |  |
|  | – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности |  |  |
|  |  | в сырье, продуктах; |  |  |  |  |  |  |
|  | – соответствие | правилам | оформления | заявки | на | сырье, |  |  |
|  |  | продукты |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 3.2.** | Организация и ведение процессов приготовления, творческого |  |  |
| Осуществлять приготовление, | оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, |  |  |
| непродолжительное хранение холодных | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного |  |  |
| соусов, заправок с учетом потребностей | ассортимента: |  |  |  |  |  |  |  |
| различных категорий потребителей, | – | адекватный выбор основных продуктов и дополнительных |  |  |
| видов и форм обслуживания |  | ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное |  |  |
| **ПК 3.3**. |  | распознавание недоброкачественных продуктов; |  |  |  |  |
| – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной |  |  |
| Осуществлять приготовление, |  | продукции действующим нормам; |  |  |  |  |  |
| творческое оформление и подготовку к | – оптимальность | процесса | приготовления салатов, | канапэ, |  |  |
| реализации салатов сложного |  | соусов, холодных блюд, | кулинарных | изделий | и | закусок |  |  |
| ассортимента с учетом потребностей |  | (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических |  |  |
| различных категорий потребителей, |  | затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник |  |  |
| видов и форм обслуживания |  | приготовления рецептуре, особенностям заказа); |  |  |  |  |
| **ПК 3.4**. | – | профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, |  |  |
|  | механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для |  |  |
| Осуществлять приготовление, |  | вакуумирования, упаковки; |  |  |  |  |  |  |
| творческое оформление и подготовку к |  | – соответствие | готовой продукции (внешний вид, форма, |  |  |
| реализации канапе, холодных закусок |  | вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, |  |  |
| сложного ассортимента с учетом |  | методам обслуживания; |  |  |  |  |  |  |
| потребностей различных категорий | – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и |  |  |
| потребителей, видов и форм |  | ведение процессов приготовления, творческого оформления и |  |  |
| обслуживания |  | подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных |  |  |
| **ПК 3.5**. |  | блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, |  |  |
|  | соответствие процессов инструкциям, регламентам; |  |  |  |

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.6**.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

– соответствие времени выполнения работ нормативам;

– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

– точность расчетов закладки продуктов при изменении

выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:

* + - * соответствие температуры подачи виду блюда;
			* аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
			* соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;

• гармоничность, креативность внешнего вида

готовой продукции (общее визуальное впечатление:

цвет/сочетание/баланс/композиция)

• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой

продукции в целом и каждого ингредиента

современным требованиям, требованиям

рецептуры, отсутстви вкусовых противоречий;

• соответствие текстуры (консистенции) каждого

компонента блюда/изделия заданию, рецептуре

– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК 3.7.** | – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной |
| Осуществлять разработку, адаптацию | рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: |
| рецептур холодных блюд, кулинарных | • | оптимальность, точность выбора типа и количества |
| изделий, закусок, в том числе |  | продуктов, вкусовых, ароматических, красящих |
| авторских, брендовых, региональных с |  | веществ, соответствие их требованиям по безопасности |
| учетом потребностей различных |  | продукции; |  |  |  |
| категорий потребителей, видов и форм | • соответствие | дополнительных | ингредиентов виду |
| обслуживания |  | основного сырья; |  |  |
|  | • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; |
|  | • | актуальность, | оптимальность | формы, | текстуры, |

соответствие их способу последующей термической

обработки;

* + оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;
	+ точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;

– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | определения норм отходов и потерь при обработке сырья и |  |  |
|  |  |  | приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |  |  |
|  | – | правильность | оформления акта проработки новой или |  |  |
|  |  |  | адаптированной рецептуры; |  |  |  |  |
|  | – | оптимальность | выбора способа презентации | результатов |  |  |
|  |  |  | проработки | (холодную | кулинарную | продукцию, |  |  |
|  |  |  | разработанную документацию); |  |  |  |  |
|  | – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ |  |  |
|  |  |  | по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного |  |  |
|  |  |  | ассортимента при проведении мастер-класса для представления |  |  |
|  |  |  | результатов разработки |  |  |  |  |
| **ОК 01** | – | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в | **Текущий контроль:** |  |
| Выбирать способы решения задач |  |  | различных контекстах; |  |  | экспертное наблюдение |  |
| профессиональной деятельности, | – | адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач | и оценка в процессе |  |
| применительно к различным |  |  | профессиональной деятельности; |  | выполнения: |  |
| контекстам. | – | оптимальность определения этапов решения задачи; | - заданий по учебной |  |
|  | – адекватность определения потребности в информации; | практике; |  |
|  | – | эффективность поиска; |  |  | - заданий по |  |
|  | – адекватность определения источников нужных ресурсов; | самостоятельной |  |
|  | – разработка детального плана действий; |  | работе |  |
|  | – правильность оценки рисков на каждом шагу; |  |  |  |
|  | – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, | **Промежуточная** |  |
|  |  |  | своего плана и его реализации, предложение критериев оценки | **аттестация**: |  |
|  |  |  | и рекомендаций по улучшению плана |  | экспертное наблюдение |  |
|  |  |  | и оценка выполнения: |  |
| **ОК. 02** | – | оптимальность планирования информационного поиска из |  |
| Осуществлять поиск, анализ и |  |  | широкого набора источников, необходимого для выполнения | - выполнения заданий |  |
| интерпретацию информации, |  |  | профессиональных задач; |  |  | дифференцированного |  |
| необходимой для выполнения задач | – | адекватность анализа полученной информации, точность | зачета по учебной |  |
| профессиональной деятельности |  |  | выделения в ней главных аспектов; |  | практике; |  |
|  | – точность структурирования отобранной информации в |  |  |
|  |  |  | соответствии с параметрами поиска; |  |  |  |
|  | – адекватность | интерпретации | полученной информации в |  |  |
|  |  |  | контексте профессиональной деятельности; |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК.03** |  |  | – | актуальность используемой нормативно-правовой |  |  |
| Планировать и реализовывать |  | документации по профессии; |  |  |
| собственное профессиональное и | – | точность, адекватность применения современной научной |  |  |
| личностное развитие |  | профессиональной терминологии |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **ОК 04** |  |  | – | эффективность участия в деловом общении для решения |  |
| Работать в коллективе и команде, |  | деловых задач; |  |  |
| эффективно взаимодействовать с | – | оптимальность планирования профессиональной деятельность |  |  |
| коллегами, руководством, клиентами |  |  |  |  |
| **ОК. 05** |  |  | – | грамотность устного и письменного изложения своих |  |  |
| Осуществлять устную и письменную |  | мыслей по профессиональной тематике на государственном |  |  |
| коммуникацию на государственном |  | языке; |  |  |
| языке с учетом особенностей | – | толерантность поведения в рабочем коллективе |  |  |
| социального и культурного контекста |  |  |  |  |
| **ОК 06** |  |  | – | понимание значимости своей профессии |  |  |
| Проявлять | гражданско-патриотическую |  |  |  |  |
| позицию, | демонстрировать осознанное |  |  |  |  |
| поведение | на | основе традиционных |  |  |  |  |
| общечеловеческих ценностей |  |  |  |  |
| **ОК 07** |  |  | – | точность соблюдения правил экологической безопасности при |  |  |
| Содействовать сохранению |  | ведении профессиональной деятельности; |  |  |
| окружающей среды, | – | эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем |  |  |
| ресурсосбережению, эффективно |  | месте |  |  |
| действовать в чрезвычайных ситуациях |  |  |  |  |
| **ОК. 09** |  |  | – | адекватность, применения средств информатизации и |  |  |
| Использовать информационные |  | информационных технологий для реализации |  |  |
| технологии в профессиональной |  | профессиональной деятельности |  |  |
| деятельности |  |  |  |  |  |
| **ОК 10** |  |  | – | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных |  |  |
| Пользоваться | профессиональной |  | высказываний на известные профессиональные темы); |  |  |
| документацией | на государственном и | – | адекватность применения нормативной документации в |  |  |
| иностранном языках |  | профессиональной деятельности; |  |  |
|  |  |  | – | точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои |  |  |
|  |  |  |  | действия (текущие и планируемые); |  |  |

– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы